

Artipan "Pain au gluten" est une préparation prête à l'emploi particulièrement riche en gluten et à teneur en hydrates de carbone fortement réduite.

Artipan "Pain au gluten" permet de présenter à vos clients un pain blanc de régime, bien développé.

## Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Pain au gluten	1000 g	1000 g
Eau	700 g	720-750 g
Levure	25 g	30 g
Sel	17 g	22 g



## Méthode de travail

Pétrissage	Belgique	France
Type spirale	5 min. lent, 6-8 min. vite	5 min. lent, 6-8 min. vite
Type pétrin à axe oblique	-	5 min. lent, 10-15 min. vite

Température de la pâte	: 25-27 °C
Pointage	: 5-10 min.
Peser et bouler	
Fermentation en boule	: ± 20 min.
Façonner	
Apprêt	: 60-70 min.
Cuisson avec buée	: ± 50 min. / 220 °C